



CAP Cuisine

Formation inscrite au RNCP 38430

Certificateur : Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 02/05/2023

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Formation par apprentissage

Prérequis

- Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France
- Avoir suivi une 3e de l'enseignement général ou spécifique
- Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise

Modalités et délai sélection

- Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien
- Signature d'un contrat d'apprentissage

Prochaines sessions

Formation à entrée permanente

Objectifs

Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :

- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.

- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

Programme de la formation :

- Enseignement professionnel : travaux pratiques (environ 60% du temps de formation), technologie appliquée en cuisine, technologie professionnelle culinaire, sciences appliquées, gestion appliquée, chef d'œuvre
- Enseignement général : français, Histoire-géographie, Enseignement moral et civique, mathématiques, sciences physiques et chimiques, anglais, éducation physique et sportive, prévention Santé Environnement

Méthodes pédagogiques mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

- Présentiel et/ou à distance
- En petit groupe, mise en situation réelle, mode projet,
- Aménagement des cours selon les besoins
- Accompagnement individuel et personnalisé par un référent

Moyens et outils utilisés :



Modalités d'évaluations

Un test de positionnement est effectué à chaque admission.

En cours de formation :

Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). L'inscription au CAP, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF).

En fin de formation :

L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences liés à la modularisation de la formation

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Métiers visés : Commis de cuisine, cuisinier, chef cuisinier, chef de partie, agent polyvalent de restauration, traiteur

Formations possibles : Certificat de spécialisation Desserts de restaurant, CS Employé traiteur, CS Art de la cuisine allégée, BP Arts de la cuisine

Passerelles possibles : BP Boucher, BP Charcutier, BacPro Cuisine

Durée

Formation sur 2 ans (840h) soit 1 semaine par mois au CFA (12 semaines/an) le reste en entreprise

La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)

Tarifs

Nous consulter Accueil et secrétariat ouverts, du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Assistant CFA : ☎ 02 31 61 24 32

Mail à : cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Site internet : <https://victorinemagne.apprentis-auteuil.org/>

La formation est **gratuite**, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences (OPCO) des employeurs via le coût contrat.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Locaux : réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Orientation et adaptations pédagogiques possibles, tutorée par un référent handicap

Coordonnées du référent handicap : Delphine BOUTIGNY ☎ 06 11 61 43 70

delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org

Indicateurs de résultats



- Taux d'obtention du diplôme 100% sur les 11 jeunes inscrits à l'examen

- Taux recommandation par les jeunes (sur la base des questionnaires de satisfaction) sur de répondants à l'enquête 100%
- Taux d'insertion à l'issue de la formation 64%
- Taux d'insertion dans l'emploi visé (à 6 mois) 40%

mation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site

Les + de la formation :

Partenariats privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS

Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation

Technique de Recherche d'Emploi

Des enseignements transversaux

Une expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes

Contacts :

Assistant CFA

☎ 02 31 61 24 32

Mail cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises,

☎ 07 60 41 89 62

Mail stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org